Deutscher Bundestag
11. Wahlperiode

Drucksache 11/5940

30. 11. 89

Sachgebiet 7832

Antwort

der Bundesregierung

auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Frau Wilms-Kegel und der Fraktion DIE GRÜNEN
— Drucksache 11/5671 —

Verwendung von Fleisch aus Not- und Krankschlachtungen

Der Parlamentarische Staatssekretär beim Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit hat mit Schreiben vom 28. November 1989 namens der Bundesregierung die Kleine Anfrage wie folgt beantwortet:

1. Inwieweit ist der Bundesregierung bekannt, in welchem Ausmaß Fleisch aus Not- und Krankschlachtungen an Großküchen, Kantinen und private Verbraucher weitergegeben wird?

   Auf welche Quellen greift die Bundesregierung dabei zurück?

Die Zahl der Not- und Krankschlachtungen beträgt bei Rindern durchschnittlich 2 Prozent aller geschlachteten Tiere und bei Schweinen durchschnittlich 0,15 Prozent. Von diesen not- und krankgeschlachteten Tieren sind ca. 40 Prozent zu beanstanden. Dieses Fleisch muß, sofern es sich nicht um untaugliches Fleisch handelt, in Freibankfleischbetrieben behandelt werden. Es darf nur über diese Betriebe bzw. über deren Abgabestellen an den Verbraucher abgegeben werden. Da das Fleisch deutlich sichtbar als Freibankfleisch gekennzeichnet ist und auch die Abgabestellen auf die Freibankerzeugnisse sichtbar hinzuweisen haben, ist der Verbraucher darüber informiert, welches Fleisch er kauft.

Die Zahlenangaben beruhen auf der Fleischhygienestatistik, die vom Statistischen Bundesamt jährlich zusammengestellt wird.

2. Aus welchen Gründen erscheint es der Bundesregierung vor dem Hintergrund der Gesundheitsgefährdung gerechtfertigt, den bundesdeutschen Verbraucher Fleisch aus Not- und Krankschlachtungen sowie minderwertiges und bedingt taugliches Fleisch konsumieren zu lassen?

Der Bundesregierung liegen bislang keine Erkenntnisse vor, daß der Verzehr von Fleisch, das aus Not- oder Krankschlachtungen stammt und den speziell hierfür geltenden Vorschriften entsprechend behandelt wurde, eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher darstellt.

Die Gründe für Not- und Krankschlachtungen sind sehr unterschiedlich. Neben Erkrankungen, bei denen der Genuß des Fleisches dieser Tiere eine Gefahr für den Menschen darstellen könnte, gibt es sehr vielfältige andere Ursachen, bei denen diese Gefahr nicht besteht. Es handelt sich in diesen Fällen um mehr oder weniger große Verletzungen, Knochenbrüche, Transportschäden usw. In allen Fällen unterliegen diese Tiere nach der Schlachtung besonderen Untersuchungen, insbesondere einer bakteriologischen Untersuchung und einer Rückstandsuntersuchung. Bei der Rückstandsuntersuchung sind Untersuchungen auf Rückstände von Tierarzneimitteln einbezogen. Nach dem Ergebnis dieser Untersuchungen wird das Fleisch der Tiere beurteilt als tauglich, minderwertig, bedingt tauglich oder untauglich. Untaugliches Fleisch darf als Lebensmittel nicht, bedingt taugliches Fleisch nur nach Brauchbarmachung in den Verkehr gebracht werden. Veränderte Teile des geschlachteten Tieres müssen in jedem Falle entfernt werden.

3. Ist der Bundesregierung bekannt, ob es durch den Verzehr von Fleisch aus Not- und Krankschlachtungen zu Krankheitsfällen gekommen ist?

Der Bundesregierung liegen darüber keine Informationen vor. Auf die Antwort zu Frage 2 wird hingewiesen.

4. Ist nach Meinung der Bundesregierung das Inverkehrbringen von aus Not- und Krankschlachtungen gewonnenem Fleisch sowie minderwertigem und bedingt tauglichem Fleisch mit § 17 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes zu vereinbaren, der ein Verkehrsverbot auch für Lebensmittel mit nicht erkennbar ekelerregenden Eigenschaften vorsieht?

Die Freibankvorschriften berücksichtigen auch die Grundsätze des § 17 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes. Freibankfleisch muß stets mit der vorgeschriebenen Kennzeichnung „Freibank" versehen werden und darf nur über die zugelassenen Freibankbetriebe oder Abgabestellen in den Verkehr gebracht werden.

5. Wie beurteilt die Bundesregierung die Notschlachtungen in bezug auf Fleischgewinnung; hält sie sie weiterhin für nötig?

Notschlachtungen sind in der Tierhaltung nicht auszuschließen.

Sie müssen in erster Linie aus Gründen des Tierschutzes durchgeführt werden, um den Tieren unnötige Leiden zu ersparen. Eine Verwertung des Fleisches, das gesundheitlich unbedenklich ist

(siehe Antwort zu Frage 2), kann in der Regel nicht ausgeschlossen werden.

6. Der deutsche Konsument hat bislang keine Möglichkeit, Herkunfts- und Schlachtungsumstände von Fleischprodukten zu erfahren.

   Sieht die Bundesregierung Möglichkeiten, dieses Informationsdefizit zum Schutze des Verbrauchers zu beseitigen?

   a) Wenn nein, warum unterläßt die Bundesregierung Aktivitäten in dieser Hinsicht?

   b) Wenn ja, mit welchen konkreten Maßnahmen will die Bundesregierung den Verbraucher über den Qualitässtandard des im Handel angebotenen Fleisches informieren?

Im Rahmen der von der Bundesregierung geförderten Verbraucheraufklärung wird auch über Fleisch und dessen unterschiedliche Qualitäten informiert, z. B. in der 1989 neu aufgelegten AID-Broschüre „Fleisch und Fleischerzeugnisse" und in dem vom Bundesministerium für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit herausgegebenen Informationsdienst „Verbraucherschutzreport". Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung wird sich mit diesem Thema im Rahmen der Fortbildung ihrer Mittlerkräfte befassen.

7. Wie beurteilt die Bundesregierung die Einführung einer Nachprüfbarkeit bzw. Offenlegung der Schlachtungsumstände für den Konsumenten?

Tiere dürfen nur in Betrieben geschlachtet werden, die den Behörden bekannt sind und von diesen überwacht werden. Die vorgeschriebenen Schlachtbedingungen sind in der Fleischhygiene-Verordnung geregelt, sie sind nachprüfbar. Die Ergebnisse werden in der Fleischhygienestatistik bzw. in den Berichten der Überwachungsbehörden offengelegt.

8. Durch welche Maßnahmen wird bei der gegenwärtigen Rechtslage ein Inverkehrbringen von mit Rückständen, z. B. von Cortisonen, nicht-steroidalen entzündungshemmenden und anderen Arzneimitteln, belastetem Fleisch speziell aus Not- und Krankschlachtungen verhindert?

Not- und Krankschlachtungen müssen grundsätzlich in besonders zugelassenen Betrieben durchgeführt werden. Die Fleischuntersuchung ist ausschließlich dem amtlichen Tierarzt vorbehalten. Die Fleischhygiene-Verordnung gibt ihm alle Möglichkeiten, bei jedem einzelnen Tier die Untersuchungen, einschließlich der Rückstandsuntersuchungen, durchzuführen, die er nach Lage des Falles für erforderlich hält.

Druck: Thenée Druck KG, 5300 Bonn, Telefon 23 19 67
Alleinvertrieb: Verlag Dr. Hans Heger, Postfach 20 13 63, Herderstraße 56, 5300 Bonn 2, Telefon (02 28) 36 35 51, Telefax (02 28) 36 12 75
ISSN 0722-8333